



BistrotManali

COURCHEVEL

Carte du soir *Dinner menu*



Follow, like & tag
[@bistrotmanali.courchevel](https://www.instagram.com/bistrotmanali.courchevel)



Retrouvez la liste
des allergènes

*Consult the list
of allergens*



★ Plats inclus dans le Pass Gourmand et dans le Forfait Gourmandise et Bien-Être
Dishes included in the Gourmet Pass and the Gourmet and Wellness Package

Prix nets en euros, service compris. Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Française. Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. *Net prices in euros, which includes taxes and service. Please inform our staff about your food allergies or intolerances. All our meats and poultry are of French origin.*



Assiettes à partager - *Dish to share*

Croque à la Truffe «Tuber Melanosporum», béchamel au Beaufort, jambon blanc <i>"Tuber Melanosporum" Truffle Croque, Beaufort cheese bechamel, white ham</i>	24€
Huîtres «Spéciales n°3» <i>Oysters "Spéciales n°3"</i>	x6 : 28€ x12 : 50€
Planche de charcuteries Savoyarde <i>Savoyard charcuterie platter</i>	20€
Boîte chaude, pain grillé <i>Baked cheese, toasted bread</i>	22€
Aubergine fondante au miso, sésame <i>Melting Eggplant with miso and sesame</i>	16€
Sardinettes Premium «Rosalita» à l'huile d'olive, pain grillé <i>Premium "Rosalita Sardinettes" with olive oil, toasted bread</i>	24€
Caviar «Osciètre» (30g), crème à l'aneth citronnée, blinis <i>"Oscietre" Caviar (30g), lemon-dill cream, blinis</i>	120€

Les entrées - *Starters*

Signature du Chef - Ceviche de Saint-Jacques, leche de tigre Aji panca, crémeux d'avocat, patates douces <i>Chef's Signature - Sea scallop ceviche, leche del tigre Aji panca, creamy avocado, sweet potatoes</i>	26€
★ Œuf parfait, champignons des bois au vin jaune du Jura, mousse au comté 18 mois <i>Perfect egg, woodland mushrooms with yellow wine from Jura, 18-months Comté cheese mousse</i>	22€
Burrata (120g), épinards, Truffe noire «Tuber Melanosporum» <i>Burrata (120g), spinach, "Tuber Melanosporum" black Truffle</i>	26€
★ Carpaccio de faux-filet de bœuf fumé, crème au yuzu, pickles de légumes <i>Smoked beef Rib-Eye carpaccio, yuzu cream, vegetable pickles</i>	26€
Velouté de lentilles vertes du Berry, fromage blanc et curry, papadam <i>Green lentils from Berry Velouté, cream cheese and curry, papadam</i>	18€ ou 28€ en version plat
Foie gras de canard, poires, vanille bourbon <i>Duck foie gras, pears, bourbon vanilla</i>	32€





Les incontournables - *The unavoidable*

Tartare de bœuf au couteau, Yuzu Ponzu, crème à la Truffe d'hiver « Tuber Melanosporum », servi avec des frites maison **39 €**

Hand-cut beef tartare, Yuzu Ponzu, winter "Tuber Melanosporum" Truffle cream, served with homemade french fries

Salade du Manali, avocat, œuf, copeaux de parmesan, pickles de légumes **32 €**

Manali salad, avocado, egg, parmesan shavings, vegetable pickles

Salade Caesar du Manali, poulet croustillant, bacon, œuf, anchois et copeaux de parmesan **32 €**

Manali Caesar salad, crispy chicken, bacon, egg, anchovies and parmesan shavings

Burger du Manali : steak, Raclette fumée, lard grillé, compotée d'oignons, servi avec des frites maison **35 €**

Manali Burger: steak, smoked Raclette cheese, grilled bacon, onion compote, served with homemade french fries

MINIMUM 2 PERSONNES / MINIMUM 2 PERSONS

Fondue Savoyarde 4 fromages de la Fruitière Chabert, servie avec salad **35 €/p**

Savoyard 4-cheeses Fondue from Fruitière Chabert, served with salad

Fondue Savoyarde à la Truffe «Tuber Melanosporum», servie avec salad **45 €/p**

Savoyard Fondue with Truffle "Tuber Melanosporum", served with salad

+ Extra planche de charcuteries Savoyarde **20 €**

+ Extra Savoyard charcuterie platter





Les viandes et poissons - *Meat and fish*

Paleron de veau confit, purée de pommes de terre, sauce morilles <i>Confit veal chuck, mashed potatoes, morel sauce</i>	38 €
★ Suprême de volaille, crème de curry et coco, riz Thaï, légumes sautés <i>Chicken supreme, curry and coconut cream, Thai rice, sautéed vegetables</i>	36 €
Pièce du Boucher à la plancha, sauce poivre, frites maison et salad <i>Butcher's cut cooked on the plancha, pepper sauce, homemade french fries and salad</i>	49 €
+ Extra sauce Truffe / + <i>Extra Truffle sauce</i>	8 €
Lobster roll homard, mayonnaise au citron, coleslaw, servi avec frites maison <i>Lobster roll, lemon mayonnaise, coleslaw, served with homemade french fries</i>	69 €
★ Pavé de saumon caramélisé au miso, nouilles sautées et légumes de saison <i>Salmon fillet caramelized with miso, sauteed noodles with seasonal vegetables</i>	36 €
★ Végétarien - Nouilles sautées, légumes de saison, sauce Aji Panca <i>Vegetarian - Sauteed noodles, seasonal vegetables, Aji Panca sauce</i>	30 €

Les viandes d'exception et suppléments *Exceptional meats and supplements*

Sélection de bœuf maturé selon arrivage
2 garnitures au choix / 30 minutes d'attente minimum

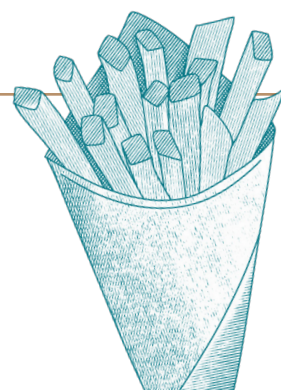
Voir avec votre serveur

Selection of matured beef meat according to arrival
2 sides of your choice / Minimum 30 minutes wait

Ask to your waiter

SUPPLÉMENTS GARNITURES / SIDES SUPPLEMENTS

Frites maison / <i>Homemade french fries</i>	9 €
Frites maison Truffe et Parmesan <i>Homemade french fries with black Truffle and Parmesan cheese</i>	16 €
Légumes sautés / <i>Sauteed vegetables</i>	9 €
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	9 €
Purée de pommes de terre et Truffe / <i>Mashed Truffle potatoes</i>	16 €
Salade Mesclun / <i>Mesclun salad</i>	8 €





Menu Dégustation / *Tasting Menu*

MINIMUM 2 PERSONNES / MINIMUM 2 PERSONS

Amuse-bouches du Chef

The Chef's appetisers

**Signature du Chef - Ceviche de Saint-Jacques, leche de tigre Aji panca,
crèmeux d'avocat, patates douces**

Chef's Signature - Sea scallop ceviche, leche del tigre Aji panca, creamy avocado, sweet potatoes

Foie gras de canard, poires, vanille bourbon

Duck foie gras, pears, bourbon vanilla

Paleron de veau confit, purée de pommes de terre, sauce morilles

Confit veal chuck, mashed potatoes, morel sauce

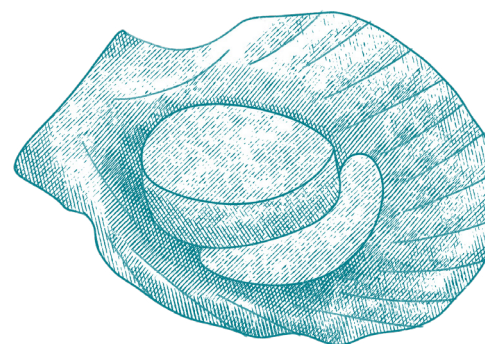
Pavé de saumon caramélisé au miso, nouilles sautées et légumes de saison

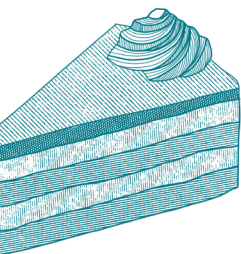
Salmon fillet caramelized with miso, sauteed noodles with seasonal vegetables

Vitrine de dessert de notre Cheffe Pâtissière

Dessert by our Pastry Chef

120 €





Vitrine de dessert de notre Cheffe Pâtissière *Dessert display by our Head Pastry Chef*

18 €

Assiette de fromages / Cheese platter

20 €

Assortiment sorbets et glaces / boule

3,5 €

Ice creams and sorbets / scoop

Glaces : vanille, cacahuète, chocolat / Ice creams: vanilla, peanuts, chocolat

Sorbets : ananas, citron, fraise / Sorbets: pineapple, lemon, strawberry

Le plat du « petit skieur » - *Main dish for "little skier"*

-12 ANS / -12 YEARS OLD

Sirop à l'eau / Water syrup

Steak haché de bœuf OU Pavé de saumon OU Poulet croustillant

Accompagnement au choix : pâtes, légumes ou frites

Beef ground steak OR Salmon fillet OR Crispy chicken

Choice of side: pasta, vegetables or homemade french fries

Dessert du jour OU 2 boules de glace

Dessert of the day OR 2 scoops of ice cream

25 €





Découvrez nos adresses à Courchevel

DISCOVER OUR ADRESSES IN COURCHEVEL



www.alpine-resorts.fr

HÔTELLERIE

HOTELS, RESORTS, RESTAURANTS & SPAS
Location / Rental

Découvrez notre offre de biens exclusifs à la location, en hiver comme en été à Courchevel, Méribel, Val d'Isère, Les Gets et Grimentz.

Discover our selection of exclusive properties for rent, in winter or summer in Courchevel, Méribel, Val d'Isère, Les Gets and Grimentz.



www.alpine-lodges.fr

IMMOBILIER

PROMOTION, CONSTRUCTION & DESIGN
Vente / Sale

Alpine Lodges, promoteur immobilier et constructeur en montagne, offre une sélection de biens haut de gamme à la vente.

Alpine Lodges, a mountain real estate developer, has a range of high-end properties for sale in some of the finest resorts.



SPA MANALI
by ALPINE RESORTS

SPA & ESPACE BIEN-ÊTRE

MASSAGES & SOINS AU SPA MANALI
Bien-être / Wellness

Cet espace vous invite à vous ressourcer grâce à une gamme de soins apaisants, de massages relaxants et de rituels de beauté.

This spacious area invites you to recharge your batteries with a range of soothing treatments, relaxing massages and beauty rituals.



www.gaia-courchevel.com

1^{er} étage de l'hôtel Manali Lodge
1st floor of the Manali Lodge hotel

GAÏA

SUSHI BAR

Au menu, régalez-vous avec les multiples sushis fait maison, le délicieux tataki de poisson ou encore les bouchées Yakitori dans une ambiance feutrée.

On the menu, treat yourself to a variety of homemade sushi, delicious fish tataki or Yakitori bites in a cosy atmosphere.



www.carne-courchevel.com

122 rue Notre Dame des Neiges,
73120 Courchevel Moriond

CARNÉ

STEAKHOUSE

Découvrez le nouveau restaurant Carné, situé dans le resort Le C, qui met à l'honneur la gastronomie française, tel un véritable festin, du champ à l'assiette.

Discover the new Carné restaurant, located in the Le C resort, which showcases French cuisine, like a veritable feast, from field to plate.



www.labokka-restaurant.com

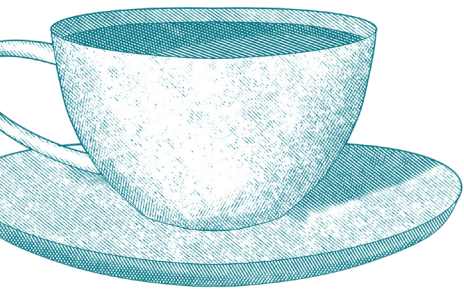
378 rue Sainte Blandine,
73120 Courchevel Moriond

LA BOKKA

GOÛTEZ AUX PLAISIRS DE L'ITALIE

Le restaurant vous accueille dans une ambiance purement italienne dans l'esprit d'une trattoria élégante.

The restaurant welcomes you in a purely Italian atmosphere in the spirit of an elegant trattoria.



BistrotManali

COURCHEVEL

Boissons *Drinks*



Follow, like & tag
[@bistrotmanali.courchevel](https://www.instagram.com/bistrotmanali.courchevel)



Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Net prices in euros, which includes taxes and service. Alcohol abuse is dangerous for your health.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.

Cocktails Signature

N'hésitez pas à demander le Cocktail du Jour au Barman.
Don't hesitate to ask the Barman for the Cocktail of the Day.

Manali Spritz - 18 cl Liqueur de sapin, génépi, prosecco, citron, menthe <i>Fir tree liqueur, génépi, prosecco, lemon, mint</i>	18 €
Passion Manali - 12 cl Jack Daniel's Fire, fruit de la passion, vanille, citron vert <i>Jack Daniel's Fire, passion fruit, vanilla, lime</i>	18 €
The Summit - 12 cl Gin Alpine framboise noire, framboise, citron, basilic <i>Alpine gin with black raspberry, raspberry, lemon and basil</i>	18 €
Manali'ta - 18 cl Tequila pimentée, pamplemousse, fleur de sureau, citron vert, Tonic pomelo <i>Spicy tequila, grapefruit, elderflower, lime, pomelo tonic</i>	18 €
Sweet & Suze - 15 cl Suze, fleur de sureau, fruit de la passion, citron vert, Tonic pêche blanche <i>Suze, elderflower, passion fruit, lime, white peach tonic</i>	18 €
Winter Lover - 15 cl Rhum pura Vida Blanco, châtaigne, rhubarbe, poire, citron vert <i>Pura Vida Blanco rum, chestnut, rhubarb, pear, lime</i>	18 €
BB Honey - 15 cl Gin BB/06, mirabelle, miel, pomme, ginger ale <i>BB/06 gin, mirabelle plum, honey, apple, ginger ale</i>	18 €
Apricot Brandy Sour - 12 cl Apricot Brandy, pomme verte, citron, sucre de canne, blanc d'œuf <i>Apricot brandy, green apple, lemon, cane sugar, egg white</i>	18 €
Espresso Martini du Manali - 12 cl Erès (liqueur de rhum caramel beurre salé), liqueur de café, café <i>Erès (salted butter caramel rum liqueur), coffee liqueur, coffee</i>	18 €



Tous les cocktails et mocktails classiques sont disponibles sur demande.
All classic cocktails and mocktails are available on request.

Cocktails classiques

Les Spritz - 19 cl Aperol - Campari - Fleur de sureau - Limoncello / <i>Aperol - Campari - Elderflower - Limoncello</i>	15 €
Les Mojitos - 15 cl Menthe - Fruits rouges - Passion / <i>Mint - Red berries - Passion fruit</i>	16 €
Les Martini - 11 cl Porn Star - Espresso - Dry	16 €
Les Sour - 12 cl Whisky - Amaretto - Aperol	16 €
Les Mule - 12 cl Moscow - London - Mexican - Jamaican	16 €

Mocktails

Crodino Spritz - 25 cl Crodino, eau pétillante / <i>Crodino, sparkling water</i>	12 €
Virgin Summit - 12 cl Tanqueray 0%, framboise, citron, basilic, blanc d'œuf / <i>Tanqueray 0%, raspberry, lemon, basil, egg white</i>	12 €
Virgin Negroni - 12 cl Tanqueray 0%, martini floréale, sirop d'orange / <i>Tanqueray 0%, floral martini, orange syrup</i>	12 €
Virgin Edelflower Spritz - 18 cl Maïa Sureau, french bloom, soda water / <i>Maïa Sureau, French bloom, soda water</i>	12 €
Comme une Pomme d'Amour - 18 cl Pomme, caramel, ginger beer, cannelle / <i>Apple, caramel, ginger beer, cinnamon</i>	12 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.

Cocktails Gourmands

Irish Coffee - 10 cl	16 €
Whisky, café, crème, sucre, cacao <i>Whisky, coffee, cream, sugar, cocoa</i>	
Mountain Coffee - 10 cl	16 €
Génépi, café, crème, sucre, cacao <i>Génépi, coffee, cream, sugar, cocoa</i>	
French Coffee - 10 cl	18 €
Cognac, café, crème, sucre, cacao <i>Cognac, coffee, cream, sugar, cocoa</i>	
Manali Coffee - 10 cl	18 €
Shanky's Whip, café, crème, sucre, cacao <i>Shanky's Whip, coffee, cream, sugar, cocoa</i>	
Espresso Martini du Manali - 10 cl	18 €
Erès (liqueur de rhum caramel beurre salé), liqueur de café, café <i>Erès (salted butter caramel rum liqueur), coffee liqueur, coffee</i>	

Le Bistrot Manali vous propose trois cocktails signature issus de la fusion subtile de nos partenaires Bear Brothers X Schweppes Sélection.

Bistrot Manali offers three signature cocktails born from the subtle fusion of our partners Bear Brothers X Schweppes Selection.

Cocktails Signature fusion Bear Brothers X Schweppes Sélection

BB/06 X SCHWEPPE'S TONIC ORIGINAL 12 €
Le goût d'une soirée d'été ensoleillée
The taste of a sunny summer evening

Notes florales et citronnées, tirant sur la clémentine sucrée.
Floral and lemony touches, moving to sweet clementine.

BB/09 X SCHWEPPE'S TONIC PÊCHE BLANCHE 14 €
L'onctuosité de la Bergamote
The smoothness of Bergamot

Porté par le parfum de bergamote et relevé par la tonicité détonante du poivre de Timut.
Defined by the dominant taste of bergamot and spiced by the detonating tonicity of Timut pepper.

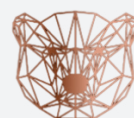
BB/M X SCHWEPPE'S TONIC ORIGINAL 20 €
La puissance des Agrumes / The power of Citrus

Microcitrus, la promesse d'une attaque franche avec un parfum intense de citron caviar et de Yuzu.
Microcitrus, the promise of a pure attack with an intense taste of caviar lemon and yuzu.

La vision de Bear Brothers ? Bear Brothers vision?

La distillerie Bear Brothers élabore des spiritueux d'exception qui sont l'expression de la nature, d'une saison et d'un savoir-faire artisanal. La marque est engagée dans une démarche durable qui valorise des ingrédients biologiques, du champ à la bouteille. « Produire moins mais mieux, dans le respect de la terre et du goût »

The Bear Brothers distillery develops exceptional spirits that are the expression of nature, of a season and of a craft know-how. The brand is committed in a sustainable approach that enhances biological ingredients, from field to bottle. « To produce less but better, with respect of land and taste. »



BEAR BROTHERS
• DISTILLERIE •



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl	8€
Limonade de Savoie - 33 cl	8€
Orangina - 25 cl	8€
Ice tea Maison / Homemade Ice Tea - 25 cl	8€
Pêche, Citron, Vanille, Nature sans sucre <i>Peach, Lemon, Vanilla, Sugar free</i>	
Red Bull - 25 cl	8€
Schweppes Sélection Premium - 20 cl	8€
Tonic Original / Ginger Beer / Ginger Ale Tonic Hibiscus / Tonic Pêche Blanche / Tonic Pomelo	
Schweppes Agrumes - 25 cl	8€
Sirop à l'eau / Water syrup	4€
Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Framboise <i>Mint, Grenadine, Strawberry, Peach, Lemon, Raspberry</i>	
Jus de fruits Arbre à jus - 25 cl	8€
Orange, Pomme, Tomate, Abricot <i>Orange, Apple, Tomato, Apricot</i>	
Orange pressée OU citron pressé	9€
<i>Squeezed orange OR squeezed lemon</i>	

Eaux - Waters

L'eau du Bistrot Manali par FiltraBio - 75 cl	8€
Plate ou Pétillante	
Grande Evian - 75 cl	10€
Petite Evian - 33 cl	6€
Grande Badoit Verte - 75 cl	10€
Petite Badoit rouge - 33 cl	6€

Bières - Beers

	25 cl	50 cl
Carlsberg , Pression	6€	11€
Tigre Bock IPA , Pression	8€	15€
Picon bière , Pression	8€	15€
Monaco , Pression	8€	15€
Corona - 33 cl		8€
Pietra Limoncella - 33 cl		8€
Bière Blanche Alpine Resorts, les Mousses du Dahu	8€	
1664 0°, Bière sans Alcool - 33 cl		8€

Apéritifs & portos

Ricard - 4 cl	8€
Suze - 4 cl	8€
Martini Bianco, Dry, Rosso - 6 cl	8€
Lillet Blanc, Lillet rouge, Lillet rosé - 6 cl	8€
Kir de Savoie - 15 cl	12€
Kir Royal - 15 cl	18€
Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche Framboise <i>Blackcurrant, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Peach, Raspberry</i>	
Porto Offley White - 8 cl	12€
Porto Sandeman Red - 8 cl	12€
Porto Westport White - 8 cl	14€

Les boissons chaudes - Hot drinks

	EXPRESSO/ALLONGÉ	DOUBLE
Café (Italie, Arabica & Robusta) / Coffee	5€	8€
Décaféiné / Decaffeinated coffee	5€	8€
Noisette		6€
Cappuccino, Latte macchiato		7€
+ Supplément lait végétal / Vegetable milk supplement		+ 1€
Avoine, Amande, Coco <i>Oat, Almond, Coconut</i>		
+ Supplément sirop / Syrup supplement		+ 1€
Caramel, noix de macadamia, cannelle, pop corn <i>Caramel, macadamia nut, cinnamon, pop corn</i>		
Chocolat chaud / Hot Chocolate		7€
Café ou Chocolat viennois / Viennese coffee or chocolate		8€
Thés & Infusions / Teas & herbal infusions		8€
Thés : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert Menthe, Vert et Maté Détox, Blanc Rose & Litchi, Rooibos Abricot Orange Tisanes : Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul <i>Teas: Ceylon Black O.P., Grand Earl Grey Black, Red Fruit Black, Sencha Green, Mint Green, Green and Mate Detox, White Rose & Lychee, Apricot Orange Rooibos Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower</i>		
Chai Latte		9€
Matcha Latte		9€
Grog		12€
Vin chaud		8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol abuse is dangerous for the health.

Vodka

Bear Brothers - BIO, France	10 €
Alpine - Citron vert & Feuilles de menthe, France	12 €
Ciroc, France	14 €
Belvédère, Pologne	14 €
Supplément soft	+ 2 €

Rhum

Pura Vida blanco, Costa Rica	10 €
Havana Especial, Cuba	10 €
El Pasador Passion, Guatemala	15 €
Bumbu XO, Ile de la Barbade	17 €
Eminente 7 ans, Cuba	19 €
Zacapa 23, Guatemala	25 €
Zacapa XO, Guatemala	35 €
Supplément soft	+ 2 €

Tequila

Buen Amigo, Mexique	10 €
Patron Café, Mexique	20 €
Patron Reposado, Mexique	22 €
Clase Azul Reposado, Mexique	40 €
Patron El Alto Reposado, Mexique	50 €
Don Julio 1942, Mexique	50 €
Supplément soft	+ 2 €

Mezcal

Bandida Blanco, Mexique	45 €
Bandida Café, Mexique	45 €

Les liqueurs & crèmes

Génépi	8 €
Chartreuse Verte et Jaune	16 €
Amaretto Disaronno	12 €
Bailey's	12 €
Liqueur de Café Black Spirit	12 €
Shanky's Whip (liqueur de whisky au caramel)	12 €
Erès (liqueur de rhum caramel beurre salé)	12 €
Get 27	12 €
Limoncello	12 €
Menthe-Pastille Giffard	12 €
Anisette	12 €



Whisky

JB, Ecosse	10 €
Jack Daniel's, Tennessee	12 €
Jack Daniel's Fire, Tennessee	12 €
Jack Daniel's Honey, Tennessee	12 €
Johnnie Walker Black, Ecosse	14 €
Makers Mark, Kentucky	14 €
Toki, Suntory, Japon	15 €
Chivas 12 ans, Ecosse	16 €
Longmorn 16 ans, Ecosse	22 €
Macallan 12 ans, Ecosse	22 €
Yamazaki, Japon	24 €
Alfred Giraud Heritage, France	25 €
Alfred Giraud Harmonie, France	28 €
Hibiki Harmony, Japon	40 €
Johnnie Walker Blue, Ecosse	45 €
Macallan 18 ans, Ecosse	55 €
Yamazaki 18 ans, Japon	60 €
Supplément soft	+ 2 €

Gin

	4 cl
Bombay Original, Grande-Bretagne	10 €
BB/06, Original Dry Gin - BIO, France	10 €
Hendrick's, Ecosse	12 €
BB/09, Bergamote - BIO, France	12 €
Roku, Japon	12 €
Gin Alpine Classique, France	14 €
Classic Alpine Gin	
Recommandé avec Schweppes Tonic Hibiscus	
Gin Alpine Orange Epicée, France	14 €
Four Spices & Blood Orange Gin	
Recommandé avec Schweppes Tonic Pomelo	
Gin Alpine Framboise Noire	14 €
Black Raspberry Gin	
Recommandé avec Schweppes Tonic Pêche Blanche	
Monkey 47, Allemagne	18 €
BB/M, Micro-citrus - BIO, France	18 €
Supplément soft	+ 2 €

Les eaux de vie

	4 cl
Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle	12 €
Grappa Sibona	12 €
Calvados Christian Drouin VSOP - Pays d'Auge	16 €
Cognac Hennessy VS	16 €
Cognac Hennessy XO	40 €
Cognac Hennessy Paradis	120 €
Armagnac Comte de Lauvia 1995	18 €